



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAHVALTI PIZZASI

1/2 adet ramazan pidesi (küp doğranmış)

1 çay bardağı su

1 adet yumurta

Beşamel Sos İçin:

1 yemek kaşığı tereyağı

1 yemek kaşığı un

250 mililitre tam yağlı süt

1 tutam muskat cevizi rendesi

Diğer Malzemeler:

1 çay bardağı su

1 adet yumurta

1 çay bardağı kaşar peyniri (rendelenmiş)

1 adet yeşil köy biberi (doğranmış)

1 adet karpas biber (doğranmış)

1 adet domates (doğranmış)

2 yemek kaşığı dilimlenmiş yeşil zeytin

1 tutam kekik

Beşamel sos için; tereyağı ve unu 2-3 dakika kavurun. Üzerine sütü ve tuzu ilave edip sürekli karıştırarak koyulaşana kadar pişirin. Son olarak muskat cevizi rendesini ekleyip karıştırın ve ocaktan alın.

Beşamel sos oda sıcaklığında soğuduktan sonra üzerine su ve yumurta ekleyip çırpın.

Pideyle birlikte beşamel sosu karıştırın.

Hava fritözü veya fırında pişirmek için uygun kabı seçin ve tabanını yağlayın.

Pideli karışımı güzelce yayın. Üzerine rendelenmiş kaşar peynirini, biberleri, domatesleri, yeşil zeytini ve kekiği serpiştirin.

Hava fritözü veya fırında, 200 derecede 15 dakika pişirin.

İlk sıcaklığı geçtikten sonra oda sıcaklığında 5 dakika bekletin ve kalıptan çıkarıp servis edin.

